INTORNO ALLA MIGLIORE RIUSCITA DE' BACHI DA SETA E SUL MODO PIÙ…

Alessandro Pavani

INTORNO ALLA MIGLIORE RIUSCITA

DE' BACHI DA SETA

e sul modo più acconcio e più vantaggioso

di confezionare

LE SEMENTI INDIGENE

DISSERTAZIONE

TEORETICA, PRATICA, ECONOMICA

DI

ALESSANDRO PAVANI

MONSELICE
TIPOGRAFIA NAZIONALE DI GIUSEPPE SACCO
1869

Onorevolissimo Signore!

Il desiderio di specialmente diffondere nel popolo della campagna un complesso di pratiche cognizioni sul migliore allevamento de' bachi da seta, onde poscia ritrarne una buona semente, senza uopo di ricorrere - come di troppo per l'addietro - a remoti paesi con gravi dispendii, mi consigliò a pubblicare il presente opuscolo.

Ho voluto a Lei dedicarlo, ben sovvenendomi quanto Ella dettasse su tale argomento nei riguardi economici finanziarii, mediante la pubblica stampa e benchè sotto la pressione del cessato Dominio.

Mi sarà grato, s' Ella vorrà soggiungere a questo mio tenue lavoro - com' ebbi por inteso - essendo ben apprezzabile l' opinione d' uomo amante d' ogni maniera d' utili studii, ed al quale stanno a cuore le vere risorse del nostro Paese, e come cittadino e come pubblico funzionario.

Gradisca le proteste della più distinta stima.

Milano, 1.° Marzo 1869.

Di Lei Devol.° ed Affez.°
ALESSANDRO PAVANI

All' Egregio Signore
ANTONIO SEMITECOLO
Veditore Doganale
MILANO

PREFAZIONE

Spinto dal desiderio di poter in qualche parte contribuire al miglioramento di uno dei principali nostri prodotti e di uno dei più importanti rami d'industria, mi accinsi a scrivere queste pagine. Le dimostrazioni, che qui sono svolte, hanno per base l'esperienza, lunghi anni di pratica e studi particolari sul soggetto, di cui trattasi.

Nè si creda già ch'io pretenda di svolgere massime e teorie tutte nuove; io non imprendo che a trattare sulla pratica applicazione dei migliori metodi e delle migliori regole di Bachicultura, che combinata con buon senso e criterio valga a dare ottimi risultati.

Molte e dotte persone scrissero in argomento, tanto che potrebbesi a ragione supporre che nulla altro vi fosse a ripetere o ad aggiungere a questo riguardo. Però, lasciando stare che tra l'ingente quantità di scritti vertenti sulla Bachicultura (tranne alcune opere di merito e di valore) una gran parte di essi sieno affatto inconcludenti o si aggirino solamente sopra qualche speciale circostanza, non si trova certo un compendio delle più necessarie ed importanti materie in proposito, il quale, accoppiando ad uno stile facile e comune mitezza di prezzo, possa essere comperato e facilmente inteso da tutti, così nelle campagne, dai coloni e dai villici, ai quali è generalmente affidata la cura dei bachi.

Ora vediamo, se questa osservazione sia ragionevolmente basata.

Allorchè avviene che qualche partita di bachi giunga a male e ne vada tutto od in parte perduto il raccolto, si ode soltanto accusare la malattia, che infierisce nel baco, e la qualità più o meno cattiva della semente. Però io ricordo, e lo ricorderanno del pari molti altri, che anche negli anni addietro, quando non erasi per anco insinuato tra i bachi questo morbo fatale, avevasi tuttavia spesso a deplorare da alcuni Bachicultori il perduto raccolto di qualche loro partita. Ma siccome allora non sussisteva il comodo mezzo della malattia per palliare l'inavvedutezza o l'incapacità, dalle quali ne derivava il danno accennato, si era costretti a riconoscere la propria imperizia, o quella dei coloni e campagnuoli, che bene spesso nel loro idiotismo agivano in perfetta opposizione a quella regole, cui necessariamente e indispensabilmente avrebbero dovuto attenersi. Ora invece non si ha o non si vuole avere la leale franchezza di confessarsi in colpa, questa invece attribuendo a cause bene spesso innocenti, cosicchè bisognerebbe credere che ciascheduno fosse divenuto maestro in materia.

È però cosa indiscutibile e di fatto, che in particolare i coloni e i contadini, a cui il possidente affida la coltivazione dei bachi, mandano a rovescio spesse volte il raccolto per inscienza o per certi pregiudizii, che ebbero in malaugurato retaggio dai loro nonni. Che se pure talune Case hanno il proprio Bigattiere, od altra persona istrutta in materia, che fa il giro di sorveglianza, credatte forse che essi coloni o dipendenti si attengano alle prescrizioni loro ingiunte? Oibò! Essi diranno bensì di attenervisi, ma ebeti e per conseguenza nemici di ogni innovazione, la maggior parte di essi non si allontaneranno punto nè poco dalle loro viete e rancide costumanze.

Da qui la necessità di propalare fra una tal classe di persone alcune istruzioni facili e pronte, alla portata del loro intelletto, sul modo pratico e migliore di Bachicultura, onde a poco a poco studiandole e comprendendole possano coll'esperienza constatarne i vantaggi ed approfittarne utilmente.

Ecco pertanto quale si fu il mio scopo, sulla di cui importanza se ne vorranno di leggieri capacitare tutti coloro, che siano alcun poco iniziati nella Bachicultura: scopo che ardua impresa è il raggiangere, ma ch'io spero non lasciarà senza frutto i miei deboli sforzi.

L' AUTORE

I.

Osservazioni sull'introduzione dei cartoni vuoti Giapponesi.

E mio desiderio di premettere alcune osservazioni sull'importazione dei cartoni vuoti Giapponesi, mentre mi accade in un articolo del *Sole* di vedere trattato in un modo assai strano quest' argomento.

Che l'importazione di questi cartoni « *debba considerarsi come un beneficio* » (come dice il suditato giurnale) non ne sono punto persuaso e lo ritengo un calcolo arroneo anzichè no.

Non è che un' erronea e gratuita asserzione quella del già ricordato giornale, che cioè le sementi si conservino meglio, ed immuni dalla malattia, disposte sui ridetti cartoni Giapponesi, poichè furono, esso dice, confezionati per arrestare « *la fatal malattia, che flagella il baco da seta e che infierì per trent' anni consecutivi anche nel Giappone.* »

L'autore dell' articolo già mentovato sembra ignorare, che i cartoni sussistevano al Giappone fino dall' origine, o certo da tempo immemorabile, e che, se pure furono in seguito perfezionati, non hanno certo qualità sufficienti per preservare le uova del baco da alcuna malattia. D' altronde mi occorse osservare, che tanto le sementi nostrale deposte sui cartoni Giapponesi, quanto la stessa semente originaria del Giappone, qui pervenuta sui cartoni medesimi, ebbero a spiegare parimenti qualche segno della malattia dominante. Il fatto pertanto, che anche al Giappone ebbe ad infierire per

circa sei lustri la malattia nei bachi, altro non prova se non che la materia, di cui il cartone è composto, non giova per nulla a tale riguardo.

Le sementi deposte sulle tele o sulle carte nostrali ebbero sempre un felice successo; ed ove si presenti il caso dello sviluppo della fatal malattia, non giovano certo i cartoni Giapponesi ad arrestarla o a diminuirla.

Tanto la semente nostrale, come quella giapponese qui riprodotta, si conserva benissimo sopra quella carta greggia color cenere, che si suole adoperare talvolta a coprire i grafici stessi, sui quali si allevano i bachi, e la superficie di essa è abbastanza scabra per agevolare alle farfalle la deposizione delle uova.

Si adottarono le tele per maggiore comodità dei proprietarii, che devono distribuire la semente ai coloni, e per coloro, che confezionandola per farne commercio, hanno con ciò un mezzo più facile di ripartirla e pesarla, staccandola dalle tele medesime. Io però consiglierei sempre di adoperare la carta, che a fogli uniformi può offrire parimenti un mezzo di controllare la quantità della semente, como d' altronde si usa coi cartoni giapponesi. Ove poi si amasse usare le tele, consiglio escludere quelle di cotone, perchè più facilmente attraggono l' umidità.

Per preservare poi le sementi dall' umidità, siccome ciò dipende principalmente dai locali ove si tengono le medesime, farà d' uopo di scegliere questi con accuratezza.

Da quanto si ebbe ad esporre resta quindi evidentemente dimostrato, che l' introduzione dei cartoni vuoti giapponesi non solo è del tutto superflua, ma potrebbe eziandio divenire dannosa pel raggiro, cui quale da certi poco onesti speculatori verrebbero tratti in inganno i più inesperti acquirenti di sementi, facendo loro credere

e pagare per semente originaria giapponese semente del tutto diversa, spesso di cattivissima qualità e talvolta perfino surrogata da uova di pesce, come pur troppo ebbero ad avverarsi simili casi di truffa e di indegna speculazione.

II.

Falsa speculazione di continuare l'acquisto delle sementi all'Estero.

È egli necessario di continuare l'introduzione della semente provveduta all'estero? Non si potrà arrivare giammai ad avere una buona semente nostrale, sia pur anche climatizzando la giapponese?

È chiaro che se tutti gli sforzi non si rivolgono ad ottenere buone sementi confezionandole tra noi, abbandonando gradatamente gli acquisti al Giappone, non si riuscirà giammai a sollevare l'industria serica dalla prostrazione, nella quale da varii anni si trova.

Prima che nel baco si sviluppasse la fatal malattia, non si pensava da alcuno di ricorrere al Giappone. Che nei primi anni di questo flagello siasi ciò adottato, in parte ne convengo; ma che si debba attualmente continuare, non lo reputo affatto necessario e lo credo anzi contrario agli interessi dei Bachicultori tutti in generale.

Coloro che dal commercio della semente giapponese guadagnarono e guadagnano ogni anno ingenti somme di danaro, è ben certo che possono avere, chi più chi meno, dell'interesse a conservare il pregiudizio di un'ulteriore ricorrenza all'estero per l'acquisto della semente stessa; ma i Bachicultori non giungeranno mai ad ottenere buone sementi nè completo raccolto se non confezionando la semente essi medesimi, o coadiuvati

da persone esperte ed intelligenti, ritraendole dai bozzoli migliori, siano nostrali siano giapponesi, dai raccolti da loro ottenuti.

Altra delle cause, che influiscono a conservare l' inconcepibile mania di continuare ogni anno a far nuovi acquisti all' estero, si è quella credenza invalsa che dopo il primo anno le sementi giapponesi non sieno più atte a dare buon raccolto; causa questa parimenti tenuta in risalto dai commercianti di semente, e se pur vuolsi parzialmente giustificata in qualche caso, non tanto per la verità e realtà del fatto, quanto per l' imperizia assoluta nella confezione delle dette sementi. Ma se ogni Bachicultore si dedicherà energicamente allo studio di perfettamente confezionare le sementi, come si spiegherà più avanti, spariranno tutte codeste anomalie e codesti vani timori, e potrà esso raggiungere il massimo scopo senza ricorrere ogni anno con enorme dispendio all' estero, arrischiando per giunta di esser vittima delle frode e dell' inganno di qualche poco conscienzioso speculatore.

Che se pure si dovesse ammettere, che il baco giapponese non fosse climatizzabile tra noi, ragion vuole che dovesse fallire piuttosto il raccolto del primo anno che dei successivi; mentre nel primo anno appunto avviene pel baco un ben notabile cambiamento di clima, di qualità nella foglia, e di metodo di allevamento, laddove negli anni successivi, tendendo a climatizzarsi, ne sentirebbe un' influenza certamente minore. Alcuni forse mi opporranno, che nel primo anno il baco è abbastanza forte e vigoroso per poter resistere a qualsiasi cambiamento di cibo, di clima e di governo, ma che in seguito si va indebolendo e soggiace perciò anch' esso alla fatal malattia: ma queste ragioni non so quanto valgano in confronto delle esperienze da me

fatte, ne esito punto a dichiararle infondate e vane. l'importante essendo soltanto quello di ben confezionare le sementi.

In aggiunta a quanto si è detto, si osserva ancora che i bachi giapponesi, quantunque sani, hanno generalmente una certa selvatichezza in confronto dei nostrali. Quando sono pervenuti allo maturazione, bene spesso, in cambio di attaccarsi ai ramoscelli del bosco all'uopo disposti, hanno una particolare tendenza ad involgersi nelle foglie di gelso, ovvero ciò che è ben peggio, spargono la bava a capriccio o guisa di ragnatele e formono dei tessuti quadrangolari di seta senza alcuna conformazione di bozzolo, restando la crisalide totalmente scoperta. Da ciò ne consegue, che i bachi giapponesi in confronto dei nostrali non ponno dare e non daranno mai un pieno prodotto, fino a che non si avrà raggiunto la completa loro acclimatazione.

Siccome nella mia famiglia ebbesi sempre una particolare premura per la coltivazione dei filugelli, non ommettendo lo studio di quanto poteva contribuire al suo miglioramento ed alla sua perfezione, così ebbi largo campo di fare delle osservazioni e delle esperienze secondo mi si fossero presentate circostanze rimarchevoli. Ottenni con ciò la soddisfazione, seguendo un sistema bene combinato, di aver coltivato per molti anni i bachi, ed eziandio nelle decorse annate, che cotanto infierì la malattia, ritraendone infallantemente ogni anno ottimi e completi risultati, tanto colle sementi nostrali che colle giapponesi di riproduzione.

Egli è fuor di dubbio che per conseguire un buon successo, oltre ad un saggio metodo di coltivazione, devesi curare diligentemente la confeziona delle sementi per cui nel seguente capitolo accennerò le principali regole da me adottate e seguite a tale riguardo.

III.
Della confezione delle sementi atte a dare un completo raccolto.

Per ottenere buona semente, dal monte bozzoli da me raccolti scelgo i migliori, in una quantità maggiore di quella proporzionalmente occorribile ad ottenere una data quantità di semente, o ciò all' effetto che nel depurare le farfalle non venga a diminuire il necessario quantitativo della medesima. Dispongo poscia i detti bozzoli in una stanza bene arieggiata sovra i relativi graticci, e quando comincia la nascita delle farfalle non conservo che le sole sane e perfette, che si riconoscono alla loro bianchezza, al pulviscolo che le ricopre ed allo loro ali grandi e distese; tutte le altre che presentano qualche segno di malattia, od anche soltanto la più piccola macchia nerastra o rossiccia, di color plumbeo e mancanti presso a poco di ali, non sono da curarsi e vanno irremissibilmente rifiutate.

Fa d'uopo pertanto di un' attiva sorveglianza dalle quattro ore antimeridiane alle ore una pomeridiane, onde non s'abbiano ad accompagnare le sane con le difettose, cercare che stiano accompagnato almeno circa soi ore e togliere immediatamente quelle, che nascono ammalate, affinchè non ispargano sulle altre farfalle sane di quell' umore, di cui sogliono sovente scaricarsi, il quale a quest' ultime riuscirebbe nocivo.

Scompagnato che io ho le farfalle; le lascio scaricare da quell' umore, che gettano per solito quasi tosto; poi le dispongo regolarmente sulla carta preparata per raccogliere le uova, e soglio rifiutarle e gettarle via prima che giungano a morire, ancorchè potessero conte-

nere qualche risiduo di uova, sembrandomi che le ultime uova non siano nutrite abbastanza per produrre un baco forte e vigoroso.

Ottenuta la semente, lascio che al contatto dell'aria prenda quel suo colore cenerognolo che ne denota il perfetto compimento, indi ne chiudo i fogli involgendoli in tele di lino o di canape, e la conservo nei locali che mi si mostrano più convenienti, cioè freschi ed arieggiati nella state onde preservarla dal caldo eccessivo, e più temperati nel verno per evitarne i rigori ed il gelo. Per la custodia è bene valersi di appositi ripostigli od armadi ove non possano annidarsi insetti dannosi alla detta semente.

Col metodo pertanto superiormente esposto io giungo ad ottenere una semente, che mi dà così ogn'anno un successo pieno e completo. Ebbero tuttavia alcune volte nell'ultimo periodo di coltivazione, cioè quando il baco è prossimo ad andare al bosco, a spiegarsi alcuni segni di malattia, ma sì leggeri che il baco li supera facilmente e giunge a chiudersi completando perfettamente il bozzolo. Il raccolto quindi non ne soffre, soltanto le crisalidi di tali bozzoli dopo la loro metamorfosi nascono difettose e non sarebbero atte a confezionare nuova semente; egli è perciò che io pongo al bosco separatamente quei bachi, che reputo i migliori e che non presentano alcun segno di malattia, onde da essi ricavare la semente per l'anno successivo.

E così che devono fare i Bachicultori, se vogliono essere sicuri di ottenere un esito felice; ma per ciò ripromettersi fa d'uopo di pazienza e sacrifizio personale, ovvero di essere assistiti da persone intelligenti e capaci, ed io guarentisco loro il più splendido successo.

IV.

Predisposizione della semente e nascita dei bachi.

Un mese prima del tempo nel quale deve nascere la semente, cioè negli ultimi giorni di Marzo, apro i fogli, li tengo in locali più caldi e ne spruzzo le uova ogni otto giorni circa con aceto perfetto, ovvero con del perfetto vino bianco; e se la semente è in grani staccata dalle tele, la immergo nel vino e ve la lascio per qualche minuto, indi la estraggo e la lascio rasciugare ad una temperatura però non maggiore di dieci gradi. Quando poi la semente è ben disposta e che è tempo di farla nascere, la passo in una stanza colla stufa dai 16 ai 18 Reaumur, ordinandone i fogli aperti sopra graticci all' uopo preparati: aumento il calore fino a venti gradi allorchè cominciano a nascere, faccio un lungo profumo di aceto spargendo questo sopra una lastra di ferro arroventata, e compiuta la nascita diminuisco il calore alla forza primitiva, cioè a circa 18 non più.

Il profumo di aceto, che torna efficacissimo anche in altre circostanze, come si accennerà più avanti, deve essere praticato con aceto di ottima qualità.

Accennai soltanto la stufa, poichè il sistema adottato di far nascere le uova alla cassetta, o cameretta vetriata, non mi persuade dopo alcune esperienze da me fatte. Un tale sistema è comodo assai e se vuolsi anche economico, ma non è certo il migliore, poichè spesse volte nuoce al baco.

Le precise e vere cause di un tale effetto non mi riuscì per verità di poterle ancora conoscere, se più non

fosse l'aria troppo secca che potrebbe dominarvi; ma questa causa anche esistendo non è certo la sola, e la stessa qualità di semente da me più volte fatta nascere, metà alla stufa e metà alla cassetta, coltivata con le stesse cure, cogli stessi metodi, colla stessa foglia e nel medesimo locale ebbe a dare un prodotto assai differente.

Il baco nato a cassetta si dimostra generalmente più ineguale e palesa meno di vigoria di quello nato alla stufa. Più facilmente e più precoci si manifestano in esso i segni di malattia, ove la semente ne sia affetta; e quando sono giunti, anche felicemente, alla terza età, cominciano a palesare dei sintomi assai allarmanti, ed il prodotto in totale risulta quasi sempre ⅓ e talvolta perfino ½ minore di quello ottenuto dai bachi nati alla stufa.

Tali motivi pertanto mi determinarono a conservare l'uso della stufa per la nascita dei bachi; e siccome i risultati non ponno essere più soddisfacenti, così non mi curo di un'innovazione, che ebbi a constatare più nociva che vantaggiosa.

V.

Della precocità della nascita e sollecita coltivazione.

Giova assai far nascere i bachi al più presto possibile, per quanto lo consenta la vegetazione dei gelsi. Sogliono alcuni ritardarne la nascita per aspettare che la foglia sia bene spiegata onde non farne troppo consumo; ma io adotto e consiglierò a tutti di adottare il

contrario, poichè gli incalcolabili vantaggi, che ne ridondano, compensano di gran lunga il lieve danno, che ne può derivare per un qualche consumo di foglia possibilmente maggiore, sempre che si abbia l'avvertenza, oltre di far nascere i bachi per tempo, di affrettarne la coltivazione, tanto che questa non s'abbia a prolungare oltre i 30 o tutto al più 32 giorni: in un tale periodo di tempo il baco deve nascere e raggiungere il bosco.

Mi occorse spesso osservare dei Bachicultori, che adottano un sistema diverso, per cui dalla nascita al bosco fanno impiegare al baco 40 a 45 giorni e qualche volta perfino 50! Non sarà difficile il provare che un tale metodo è falso e pericoloso; primieramente, perchè avvanzandosi sempre più la stagione calda e soggetta a più spesse variazioni atmosferiche, rendesi più facile lo sviluppo della malattia; secondariamente, perchè siccome questo ritardo viene causato dal governare i bachi più di rado, pel quale motivo restano più deboli, ne viene di conseguenza che assai difficilmente essi potranno giungere a superare le molteplici peripezie, a cui vanno soggetti.

Per ottenere che nel breve periodo sucitato di tempo la detta coltivazione giunga al suo termine, si avrà cura di staccarsi quanto meno sia possibile dalle norme seguenti.

Siccome non è che in relazione al loro nutrimento, combinato in giusta misura con un relativo grado di calorico, che i bachi sollecitano o ritardano la loro maturazione, così è necessario che almeno per le due prime loro età il calorico sia mantenuto costantemente dai 16 ai 18 gradi Reaumur, possibilmente anche nel corso della notte; che la foglia senza interruzione alcuna sia somministrata di nuovo tosto che si scorge

consumata la distribuzione antecedente, e ciò anche durante la notte. In ogni caso non mai si ritarderà oltre tre ore da un pasto all'altro, poichè spesso avviene, sia per essere stata la foglia somministrata in misura troppo abbondante, sia perchè di qualità poco aggradevole al baco, che la foglia si trova poco consumata; ma dopo un lasso di tempo di tre ore questa foglia per l'azione stessa del calore si troverà appassita; ed il baco, che fino allora non ebbe a mangiarla, è certissimo non la mangerà più. È quindi assolutamente necessario dare ai bachi nuova foglia più fresca e più buona almeno ogni tre ore.

Nelle due ultime età si potrà gradatamente diminuire il calorico di qualche grado, e, ove la stagione sia propizia, sostituire l'atmosfera naturale come si dirà in appresso. In tal caso, siccome il baco ingrandendosi acquistera forza e vigore, si potrà somministrando la foglia più abbondantemente di prima allontanarsi dalle regole prescritte e fissare la distanza, negli ultimi giorni, a quattro ore e più di tempo da un pasto all'altro.

Non si farà caso di qualche maggior consumo di foglia e di qualche inevitabile perdita della medesima, particolarmente nel periodo delle due prime età del baco, poichè si viene ad essere esuberantemente compensati dal risultato. Aggiungasi inoltre che sollecitandoli si ha pure l'utile risparmio di tempo, di lavoro e di operaj non solo, ma nutriti in tal modo i bachi, come già si disse, si mantengono sempre forti e vigorosi; di modo che, ammettendo il caso che avesse a manifestarsi qualche sintomo della temuta e pericolosa malattia (ciò che non può assolutamente avverarsi che negli ultimi giorni), giungeremmo tuttavia a compiere il proprio lavoro senza nuocere menomamente al raccolto.

VI.
Della temperatura
da conservarsi nei locali.

Si è già parlato riguardo alla temperatura da conservarsi, particolarmente nelle due prime età del baco, che devesi mantenere costantemente dai 16 ai 18 Reaumur, ma qui se ne daranno ulteriori spiegazioni.

È certo, che l' aria naturale favorisce moltissimo il baco, così che anche nelle due prime età, ove il tempo sia buono e le giornate belle e serene, gioverà sul mezzogiorno arieggiare le stanze per una mezz' ora od anche più, secondo la mitezza dell' aria, e poi si rinchiuderanno di nuovo mantenendo il prescritto calore.

Nascendo i bachi ad una temperatura di 18 a 20 Reaumur, se si avessero poi a tenere in locali, dove la temperatura discende alternativamente a 10 o a 12 gradi, ne deriverebbe un danno notabilissimo, benchè generalmente poco avvertito. Sarà quindi ottima previdenza il tenere una temperatura possibilmente uniforme, procurando anche nei casi, nei quali si fosse costretti di aumentarla o di abbassarla, di farlo gradatamente evitando i repentini passaggi di temperatura troppo sensibili.

Dalla seconda età fino al termine, a seconda che la stagione procede buona e meno, si può *gradatamente* sostituire l' aria naturale; ed allorchè poi si manifestasse un caldo eccessivo, specialmente dopo la 5.ª o la 4.ª età, rendendosi allora inutile il calore artificiale, tranne nel caso di qualche straordinario temporale, si lascieranno aperti tutti i fori. Quantunque in detti casi il termometro segnasse un grande inalzamento, nulla avvi

da temere, sempre che l' aria possa liberamente campeggiare dovunque, poichè il caldo, sebbene un po' eccessivo, una volta che sia temperato da una corrente d' aria, lungi dal recare alcun nocumento ai bachi ne sollecita anzi immensamente lo sviluppo, e solo fa d' uopo di somministrare in tal caso la foglia più spesso perchè di conseguenza viene dai bachi più sollecitamente consumata.

Assai fallace è il metodo di coloro, che lasciano troppe ore i bachi digiuni, e specialmente poi quando è caldo; con ciò si giunge soltanto ad indebolirli o ad agevolare lo sviluppo di qualche malattia.

Parimenti si attengono al falso coloro, che tengono chiusi i locali per mitigare gli effetti di un caldo eccessivo. Si otterrà, egli è vero, l' abbassamento di qualche grado al termometro, ma la mancanza d'aria torna ai bachi micidiale; laddove il caldo, purchè siavi libera corrente d' aria, non riesce loro menomamente nocivo.

Adoperano egualmente alcuni anche nei casi in cui havvi minaccia di temporale, cioè chiudendo ermeticamente i locali, nei quali per ciò rimane concentrata quell' afa soffocante, che produce i più funesti effetti nel baco.

Restino dunque aperti i locali, meno dal lato di tramontana, se nei casi di caldo che di temporale; si ripara soltanto alla meglio, onde il sole non possa colpire i delicatissimi insetti, o l' impetuosità del vento e della bufera in qualche straordinaria circostanza non possa recar loro nocumento alcuno, ma in ambi i casi s' abbia sommo avvertenza di lasciare che l' aria campeggi liberamente.

Se poi per una stravaganza eccezionale il cattivo tempo insistesse, o per effetto di grandine od altro l' atmosfera accennasse a mantenersi per qualche tempo

Per errore di stampa, Vedi posposiz.e; (pagina 22)

d'innesto, i quali per qualità e per natura, o per essero in terreni troppo grassi ed umidi coltivati, danno una foglia molto grossa succosa e forte; la seconda qualità si ha dai gelsi coltivati in terreni magri, da quelli che non furono sottoposti all'innesto, da quelli di propaggine, eccet. i quali all'opposto somministrano una foglia gentile e delicata. Coloro che hanno qualche pratica di campagna e di agricoltura sapranno ben distinguerli senza ch'io ne faccia qui ulteriori dettagli.

Nella prima età circa del baco, essendo allora la foglia appena appena sbocciata, qualunque sia la qualità della stessa sarà per conseguenza sempre ottima e buona. In seguito poi fa d'uopo assolutamente di attenersi alla rigorosa osservanza di quanto si va a prescrivere.

Quando i bachi si dispongono alla dormita, un giorno dopo la levata e due giorni prima d'andare al bosco si darà loro sempre la foglia migliore, ossia la più gentile e delicata, distinta nella seconda classe, di cui sopra; in tutti gli altri giorni si somministrerà la foglia indicata alla prima classe; avvertendo che la foglia di qualità più gentile e più delicata si può somministrare anche sempre, ma però così non può essere dell'altra.

La foglia troppo grossa non è conveniente somministrarla nè allorchè i bachi stanno per spogliarsi della loro cuticola nè appena se ne sono spogliati, poichè essendo allora in uno stato di malattia e d'indebolimento di fibre non potrebbero mangiarla. Da ciò emergono spesso le cause della loro ineguaglianza, mentre alcuni bachi, o più forti o che ritrovano qualche germoglio più delicato e più tenero, seguono a mangiare e progrediscono, mentre gli altri ritardano, restando per conseguenza più piccoli in modo di giungere al successivo periodo della loro età un giorno dopo degli

in uno stato di sensibile crudezza, gioverà chiudere i locali ed accendere il camminetto o la stufa. Il buon senso e l'esperienza devono poi in simili casi suggerire dal più al meno il modo di sapersi regolare.

Già s'intende che tutte queste ultime osservazioni si riferiscono ai bachi soltanto allorchè sono giunti alla 3.ª ed alla 4.ª età, mentre non si potrà certo decampare da quanto si è detto circa ai bachi, che non fossero giunti alla 3.ª dormita, cioè che meno qualche mezz'ora di alcune belle giornate, in cui si apriranno le finestre per cambiare alquanto e purificare l'aria, bisognerà tener chiusi i locali ad una temperatura possibilmente sempre uniforme dai 16° ai 18° non meno.

Quello poi che devesi avvertire maggiormente egli si è di allontanare con ogni mezzo possibile l'umidità, la quale pei bachi riesce molto nociva e pericolosa. Pertanto, dopo la maggiore accuratezza e diligenza nella scelta dei locali, si potrà constatare qual grado di umidità vi si racchiuda nei medesimi: a tale scopo si potrà consultare l'igrometro, e fra questo e il Reaumur o il Centigrado stabilire un calcolo, che possa fornire un sufficiente criterio per dedurne utili e proficue conclusioni.

VII.

Delle qualità della Foglia e norme per valersene opportunamente

Importante assai è il fare un giudizioso riparto della foglia secondo le qualità della medesima, onde somministrarla ai bachi nelle epoche opportune.

La foglia si potrà distinguere sommariamente in due classi: la prima sarà quella, che si ottiene dai gelsi

altri. Ma peggio ne deriva se i bachi, per non poter mangiare in casi tali la foglia, si trovassero estenuati al momento della dormita, o della muta, poichè non essendo questa per essi che una malattia, in cui cambiano la cuticola, come bassi superiormente accennato, alla loro levata si troveranno debolissimi e fiacchi, e se non trovano foglia fresca o tenera da potersi agevolmente nutrire si accresce il loro indebolimento così che incapaci di rimettersi o sfiniti di forze vanno lentamente morendo.

Onde pertanto evitare un sì pericoloso inconveniente, i Bachicultori avranno cura di fare una scelta dei gelsi secondo le due classi suavvertite, impartendo le opportune istruzioni agli operai all'uopo incaricati, onde abbiano a cogliere la foglia di quella qualità secondo cui cade il bisogno.

VIII.

Del modo di tenere e conservare la foglia ed avvertenze in caso di continue pioggie

I locali ove si tiene la foglia vorranno esser netti e puliti, procurando che questa non possa ricevere odori cattivi. Nei locali troppo umidi, per esempio, la foglia acquista un odore di muffa ai bachi contrarissimo; quindi ove si abbia a riporla in qualche cantina, si dovrà adattarla sopra tavolali o graticci onde evitare un tale inconveniente.

La foglia non verrà mai somministrata ai bachi, se non abbia riposate almeno due ore dopo raccolta, malgrado qualsiasi urgenza, onde attendere che si raffreddi e perda quel principio di fermentazione, che

acquista restando compressa nei sacchi per tutto il tempo, che dura la raccolta ed il trasporto della medesima.

In caso di continuate pioggie occorrerà maggiormente di coghere la foglia un giorno per l'altro, usando la massima diligenza onde non lordarla nella fanghiglia o non riporla nei sacchi troppo compressa, avvertenza questa da aversi anche nei casi di gran caldo e parimenti allorquando non havvi la pioggia. La foglia, che rimane troppo compressa, sviluppa un principio di fermentazione, che le comunica un odore sgradito e per i bachi ributtante. In caso di grosse partite, in cui pel trasporto della foglia si rendesse necessario qualche ruotabile, sarebbe ottima cosa di porre la foglia stessa, appena staccata dai gelsi, in grandi ceste senza punto comprimerla.

La foglia raccolta bagnata fa d'uopo distribuirla in locali arieggiati sopra lenzuoli ed altri panni netti, nè si potrà darne ai bachi se non dopo perfettamente asciutta, e possibilmente assoggettata a qualche profumo di aceto, onde venga a perdere quel certo sgradito tanfo, che spesso le resta dopo fatta asciugare.

Ma se allorchè la foglia è bagnata fa d'uopo esporla all'azione dell'aria onde si rasciughi, quella asciutta invece si avrà cura di ripararla dall'aria onde non appassisca tenendola in locali freschi, ben difesa, non troppo ammonticchiata e leggermente coperta, badando inoltre di non insudiciarla col gettarla al suolo o col pestarvi sopra, ma procurando di avere tutta la possibile diligenza per tenerla netta e pulita e conservarla fresca.

Nè si credano inutili questi minuti dettagli, poichè quantunque ad alcuno potessero queste sembrare circostanze secondarie, pure non lo sono affatto ed anzi

spesso influiscono sulla buona riuscita dei bachi. Questi insetti delicatissimi in tutto, lo sono particolarmente nel cibo, per cui non si raccomanderà mai abbastanza di avere ogni riguardo ed ogni possibile diligenza in tale argomento.

Mi accade di vedere in certe bigattiere la foglia gettata là alla rinfusa, appassita e calpestata dalle persone o dalle bestie, che spesso vi passavano sopra con tutta noncuranza e poscia acconciata in tal guisa fa somministravano ai bachi. Costoro poi si lagnavano che i bachi non volevano mangiarla, che la fuggivano e che avevano poca voglia di far bene' Ma a codeste persone, domando io, se presentassero il pranzo o la loro colazione conditi in tal modo, avrebbero forse volontà di mangiarne? Ognuno che abbia una piccola dose di buon senso comprenderà di leggieri quanto sia giusta l' osservazione, e come non siano da trascurarsi le fatte raccomandazioni.

IX.

Della trinciatura della foglia.

Non sono punto del parere di dare ai bachi la foglia trinciata, ma invece di somministrarla loro nel suo stato naturale, come fu sempre praticato.

Una tale innovazione ebbe origine alcuni anni addietro, quando cioè, essendosi fino dal principio della coltivazione perduto il raccolto, si volle ritentarne la prova col far nascere delle nuove sementi. In codesta circostanza venne suggerita l' idea di trinciare la foglia onde i bachi potessero più agevolmente cibarsi trovandola dalla parte del taglio meno dura e meno aspra che nello stato naturale per la già inoltrata vegetazione.

Ma se per siffatto motivo si poteva pur anco approvare una simile determinazione, non mi sembra però opportuno di adottarla in tutti i casi come un vantaggioso sistema.

La foglia trinciata illividisce o poco o molto dalla parte del taglio, e quell' umore, che emana dai pori della medesima all' atto del trinciamento, oltrechè scemare i principii nutritivi che essa contiene, produce sull' istrumento tagliente un certo ossido ferruginoso che attaccandosi alla foglia viene di conseguenza a comunicarsi ai bachi che si cibano di quella; il che non è punto desiderabile avvenga, cagionando effetti del tutto opposti alla buona riuscita.

Certuni trinciano la foglia, perchè, a loro dire, trovano un mezzo più facile di governare i bachi; perchè meno fitto formandosi il letto, meno neccessità ne consegue di rimuoverlo e toglierlo di frequente; e finalmente perchè, somministrando la foglia così trinciata, si può averne qualche minore consumo. Sia ammesso e non però concesso tutto questo, fa d' uopo ricordarsi che non devesi cercare nella coltivazione dei bachi nè i proprii comodi nè delle incompatibili economie, ma che si deve soltanto aspirare ad ottenere un abbondante raccolto con tutti i mezzi possibili.

Quando pertanto nascono i bachi contemporaneamente alla vegetazione dei gelsi, sarà miglior consiglio quello di ommettere la trinciatura della foglia, somministrandola invece nel suo stato naturale, a piccole foglie quando appena son nati e poscia a piccoli germogli ed a ramoscelli, secondo la età del baco ed a seconda pur anco degli usi locali, che spesso variano nella coltura dei gelsi, essendochè in certi paesi per cogliere la foglia s' abbia il costume di tagliare la bacchetta stessa del gelso, come si potrebbe adottare anco altrove pei gelsi che cadessero nel loro anno di scalva.

Nei luoghi ove sogliono tagliare la bacchetta del gelso, il governo dei bachi ossia la distribuzione della foglia si eseguisce a bacchettine o ramoscelli, una volta distesi per il lungo e l' altra in senso trasversale del graticcio. Con ciò oltre di sollecitare di molto l' operazione di distribuire la foglia, si viene a combinare una specie di graticola ove il baco trovasi a grand' agio sollevato dal letto e dagli escrementi, ed è poi cosa di gran comodo e vantaggio specialmente nelle due ultime età.

X.

Di alcune qualità di foglia che si devono rifiutare.

Non si darà giammai ai bachi foglia se non ottenuta da gelsi sani e perfetti. Fra le qualità da rifiutarsi sarà indubbiamente compresa quella foglia di un verde pallido o giallognola prodotta da gelsi affetti, e quella foglia dei gelsi tutti, i cui rami sono coperti di macchie nerastre sollevate a guisa di semibollicelle della forma e della grandezza di un grano di caffè soltanto più sottili o più schiacciate.

Codeste macchie o semibollicelle, conosciute in certi luoghi col nome di *cappe*, schiacciandole gettano un liquido quasi inodoro, che pei bachi è un sicuro veleno. Se i bachi mangiassero di tal foglia, foss' anco una sola volta, basterebbe onde avessero tutti lentamente a morire.

Sarà pure da togliersi dai ramoscelli della foglia, quando è in compiuta vegetazione, e specialmente quando i bachi hanno raggiunto la quarta età, quei germogli troppo freschi e lattei che vi stanno alla cima. Tali germogli contengono troppa umidità, per cui i bachi nutrendosi di essi non giungono poi a potersi purgare nell' atto di andare al bosco, ma ingrossano, ingiolliscono e muojono idropici, recando un grave danno al raccolto.

XI.

Dei profumi o suffumigi.

Si è doggio avvertite circa ci profumi da farsi alla nascita dei bachi con aceto di perfetta qualità. Questi profumi pertanto eseguiti nel modo stesso anteriormente accennato, cioè spargendo l' aceto sopra una lastra di ferro arroventata si praticheranno egualmente ad ogni levata dei bachi, ed occorrendo in qualche altra circostanza tenendo i locali chiusi per 5 o 6 minuti circa.

Gli altri profumi o suffumigi, che alcuni sogliono fare per lo più con lo zolfo ovvero con bacche di ginepro, non si rendono a mio credere punto necessarj che nel caso in cui il baco manifesti qualche sintomo di malattia.

Ove però in tali circostanze si reputasse bene di farli, devesi usare assai maggior diligenza in questi che non negli altri profumi indicati di aceto, poichè in specialità il ginepro produce un fumo così denso che per essere nel tempo stesso tepido e caldo, ove si praticasse prolungatamente in locali chiusi, potrebbe tornare dannoso e con ciò rendere inutile il tentativo di ritrarne qualche utilità.

Il fumo e l'odore del zigaro e del tabacco sia bene avvertire essere ai bachi nocevolissimo, producendo in essi l'effetto di un lento veleno. Così dicasi del pari di certi altri odori forti e nauseanti, onde procurare anche in ciò di avere ogni possibile avvertenza per evitare ogni causa dannosa e funesta.

XII.
Dell'utilità di rimuovere i bachi da un graticcio all'altro.

Sarà cosa oltremodo utilissima di rimuovere spessissimo i bachi trasportandoli da un graticcio all'altro e levandone il *letto* formato dai rimasugli della foglia, dai filamenti nervosi della medesima e da qualche piccolo ramoscello o germoglio, unitamente allo sterco dei bachi. Il *letto* produce non poca umidità, ed ove rimanga due o tre giorni senza essere rimosso, ammuffisce e fermenta causando funestissimi effetti. E questa una delle cause principali da cui ha principio la malattia del *calcino;* non bisognera dunque trascurare questo importante avvertimento, malgrado ch'egli richieda molta assiduità e molta pazienza. Nella prima età basterà tuttavia che siano rimossi un giorno si e l'altro nò alternativamente ma in seguito sarà cosa utilissima rimuoverli ogni giorno.

Impreteribilmente poi essi bachi dovranno essere rimossi alla dormita ed alla levata di ogni età; alla dormita, perchè se avviene che la facciano senza che loro si tolga il letto, questo diventa troppo fitto, non potendosi più rimuovere fino che non abbiano compiuto il loro totale cambiamento; alla levata, per toglierli appunto dal vecchio letto e trasportarli sopra altri graticci netti, che si avranno all'uopo disposti e preparati.

È del pari necessario di tenerli ben radi onde tutti abbiano campo di mangiare egualmente per conservarsi eguali e ben nutriti, e perchè facciano tutti assieme la dormita.

XIII.

Del modo di rimuovere i bachi colla rete.

È bello il sistema adottato da alcuni specialmente nel Fiuli, nel Trivigiano ed in qualche altra parte, sistema che adotto io pure, per rimuovere i bachi da un luogo all' altro servendosi di una reticella.

I graticci o tavoloni sono poco diversi da quelli comunemente adoperati, e soltanto vi differiscono per l' intelajatura alquanto più alta all' ingiro e per un formato più comodo, cioè alquanto più piccolo, onde riesca più agevole il loro maneggiamento. Agli angoli sono muniti di quattro piedi disposti in modo da poter sovraporre i graticci uno sull' altro, fino all' altezza ove si voglia di tutta la stanza, senza bisogno di alcuna impalcatura che li sostenga. (*Fig.* 1.ª)

1

Altri graticci poi sono conformati diversamente, con i piedi rovesci, ovvero con quattro bracci, attaccati lateralmente un po' distanti dagli angoli, sopra i quali viene fermato un solido traverso. Questi pure si possono sovraporre uno all'altro, come si disse dei primi. (*Fig.* 2.ª)

2

Vi sono alcuni, che adottano una specie di rastrelliera, sporgente dei bracci infissi lunghi quanto la larghezza del graticcio e capaci di sostenerlo, nel qual caso il graticcio è semplice. (*Fig.* 3.ª e 4.ª)

3 4

Tanto in un modo che nell'altro si può togliere e rimettere i graticci a piacimento con tutta facilità, sia per maggior comodo di somministrare la foglia ai bachi, come pure per rimuovere i medesimi da un luogo all'altro. A tale scopo si dispongono due cavalletti nel mezzo della stanza, vi si sovrapone il graticcio levato da destra, e dopo governati i bachi si passa a sinistra, o viceversa, in modo di poter alternativamente dare il cambio a tutti.

Talvolta per maggiore comodità suolsi invece tenere sospeso alcun poco la rete tanto che per dissotto qualcuno ne levi il letto e così si possano rimettere i bachi sul loro stesso graticcio; ma tale sopraccapo d'altro lato offre l'inconveniente, che ove nel letto rimanga qualche baco, verrebbe questo ad essere travolto e facilmente perduto o per lo meno assai maltrattato.

Nel caso di dover rimuovere i bachi e ripassarli sopra un altro graticcio si distende una rete della precisa grandezza dello stesso graticcio al disopra di questo, (*Fig.* 5.ª)

5

la qual rete è tenuta tesa da quattro cannelli alla medesima assicurati. Indi vi si sparge sopra la foglia, per mangiare la quale i bachi passano traverso alle maglie e conseguentemente rimangono sopra la rete. Allora due persone, una da un capo ed una dall'altro, prendono la rete per i rispettivi cannelli, la levano e la traspor-

tano sopra un altro graticcio, chè prima è stato preparato per tale occorrenza, compiendo in pochi secondi un'operazione, ad effettuare la quale non sarebbero sufficienti delle ore di tempo.

Con questo sistema non si nuoce nientemanchente ai bachi, come pur troppo avviene dovendoli rimuovere e trasportare a mano.

Mi si obbietterà, che per tale sistema occorre maggiore disturbo, ma quand'anche si potesse ammetter questo, ciò che resta a decidersi, chi saranno coloro, che sapendo di avere un certo interesse a seguire una via, volesse averne uno minore per seguire una via diversa quantunque più breve? In quanto a Bachicultura bisogna seguire tutte quelle vie, che conducono ai migliori risultanti, senza curarsi di qualche lieve incomodo, quando che almeno ogni semplificazione, che si credesse utile a risparmio di maggiori disturbi, non sia per rendere gli utili medesimi ottenuti nel modo diverso.

XIV.

Della preparazione e disposizione del bosco

Giunti i bachi alla maturazione, non mi sembra il metodo migliore quello di ordire il bosco sopra i tavoloni stessi, ed ivi lasciare che tessano il bozzolo, poichè gran parte dei bachi e specialmente i giapponesi, invece di salirvi ed attaccarsi ai ramoscelli, lavorano frammezzo alla foglia, dove i bozzoli rimangono molli per l'umidità, lordi e spesso incompleti. È provato che in tal

modo i bozzoli non riescono tutti consistenti e buoni, ma che si aumenta notabilmente, in proporzione, la quantità delle *mezze galette*.

Io soglio preparare il bosco separatamente, tanto formandolo sui graticci vuoti quanto costruendolo in modo diverso con fascine secche appositamente preparate e legate, unendovi delle erbe parimenti ben secche, paglia od altro; sottopongo però a queste fascine un graticcio con sopravi uno strato di paglia, affinchè se alcuno dei bachi viene a cadere, trovi dovunque le necessarie materie, che nel tempo stesso, che gli servono di difesa, gli offrano altresì il mezzo di tessere il bozzolo.

Codeste fascine devono essere formate o legate con arte, onde siano i rami intrecciati in modo da offrire dei vacui nell'interno, allo scopo che i bachi vi si possano introdurre; e si adagiano in piedi leggermente sovrapposte una all'altra, lasciandovi di tratto in tratto qualche spazio.

Soglio pure levare i bachi di mano in mano che vanno maturando ponendoli sopra le fascine suddescritte; e, quando ve ne ho poste in quella quantità, che ritengo sufficiente, colloco le dette fascine nel modo teste accennato. Ne si creda che levando a mano i bachi maturi per riporli al bosco possa portare qualsiasi alterazione, come falsamente ritengono alcuni: quanto meno saranno maneggiati sarà sempre ottima previdenza, ma tuttavia non ne risulterà danno di sorta sempre che si adoperi la voluta diligenza e che si abbiano le necessarie attenzioni.

D'altronde, se per tutto il tempo della coltivazione si rimuovono a mano i detti bachi senza vederví nessun inconveniente, come si potrà asserire il contrario trattandosi di metterli al bosco?

Per le descritte operazioni è forse d'uopo avere dei locali, che offrano una qualche comodità maggiore, nonchè di dovervi impiegare al disbrigo una qualche persona di più, ma i vantaggi, che si ottengono, sono di esuberante compenso. Infatti la galetta riesce molto migliore e si può quindi contrattarla a prezzi relativamente più vantaggiosi; oltre di che, essendo la qualità superiore d'assai a quella degli altri bozzoli ottenuti con sistema differente, si avrà una non lieve utilità anche sul peso, mentre essendo maggiormente consistenti e completi peseranno perciò più degli altri.

Altri due motivi, e di non poca importanza, suggeriscono di tenersi a questo metodo come assai migliore di qualche altro.

Il primo egli è, che levandoli dal graticcio per riporli al bosco, si levano tosto che sono maturi e così formano immediatamente il bozzolo completo; laddove lasciandoli sul graticcio stesso tutti non ascendono al bosco, ma vagando qua e là molti di essi perdono la bava inutilmente accorciandosi e morendo scoperti; altri non arrivano a tessere che un leggerissimo velo, per cui si aumenterà grandemente lo scarto con danno del principale prodotto.

Il secondo risulta da ciò, che togliendo i bachi dal graticcio e ponendoli sul bosco altrove disposto si ponno mettere in quella quantità soltanto che si repnta conveniente ondo non si trovino così vicini uno coll'altro da tessere un ingente numero di doppi, ciò che diversamente, — lasciandoli cioè sugli stessi tavoloni sul quali si trovano — non si potrebbe evitare; dal che pertanto ne consegue, che i doppi faranno deprezzare d'assai i bozzoli, ovvaro, se da questi si vogliono separare, verranno a farne diminuire il quantitativo.

Diversi sono i modi di preparare il bosco separatamente; ma basteranno le nozioni generali additate, lasciando il resto al buon senso ed all' esperienza che ognuno potrà avere al riguardo, anche per quelle variazioni reclamate a seconda dei paesi, degli usi e delle circostanze locali diverse.

XV.

Conclusione

Da quanto ebbesi a svolgere in questa breve operetta chiaro pertanto apparisce, che per ottenere un buon successo è d'uopo vi concorra la massima diligenza in ogni singola circostanza, sia per ciò che riguarda la confezione e la custodia delle sementi, sia in quanto ha relazione alla nascita e coltura dei bachi, alta temperatura e pulitezza dei locali, alle qualità della foglia, alla regolare distribuzione della medesima, ed alla preparazione del bosco; cose tutte che devono unitamente concorrere all' effetto di un'ottima riuscita, mentre bene spesso dal negligere taluno di esse ne può derivare qualche pericolosa e dannosa conseguenza, per cui in materia tanto importante nulla devesi ommettere nè trascurare.

Si faccia adunque ogni sforzo possibile per raggiungere il vantaggioso ed utile scopo, vi si dedichi ciascuno con nobile gara di pazienza e coraggio, ed io non esito ad accertare che attenendosi ai profittevoli

suggerimenti indicati si ottorranno indubbiamente le più desiderabili risultanze; così si potrà nel corso di pochi anni vedere questo ramo d'industria, malgrado la malefica influenza della malattia, rifiorire rigoglioso e dare quei lucrosi prodotti, che sono una delle principali risorse del nostro paese.

INDICE DELLE MATERIE